

**ARAÚJO WMC, MONTEBELLO NP, BOTELHO RBA, BORGIO LA, ET AL.
ALQUIMIA DOS ALIMENTOS. BRASÍLIA: SENAC, 2007. 557P.**

Transitar entre técnicas culinárias e transformações físico-químicas dos componentes alimentares sem perder a essência da importante relação entre esses dois pontos é a proposta do livro Alquimia dos Alimentos.

Escrito e organizado por professores e pesquisadores das áreas de nutrição e química da Universidade de Brasília – UnB e lançado em 2007 pela editora SENAC, o livro dividido em doze capítulos, trata de forma didática a estrutura química dos alimentos, descrevendo de forma muito simples as reações e transformações que ocorrem nos alimentos durante o seu processamento e preparo, mostrando ao leitor como essas reações podem interferir diretamente em características como cor, sabor, aroma, textura e aparência dos alimentos desde a sua obtenção até o momento do consumo.

Aborda ainda questões sensoriais e estéticas importantes na alimentação, métodos e técnicas culinárias e gastronômicas, processos tecnológicos empregados na transformação e preservação dos alimentos bem como questões de segurança higiênico-sanitárias.

O livro Alquimia dos Alimentos é, portanto, um livro muito útil para profissionais e estudantes da área de alimentos e também para aqueles que apreciam o universo da ciência dos alimentos com toda a sua magia e segredos que apaixonam os que exploram os processos envolvidos na alimentação.

Profa. Viviani Jaques de Campos

Docente das disciplinas de Tecnologia, Química e Análise de Alimentos
e de Bromatologia da Universidade Guarulhos – UnG.
Mestranda em Nutrição e Análise de Alimentos pela Universidade Federal
de São Paulo – UNIFESP